

# enologica

MONTEFALCO

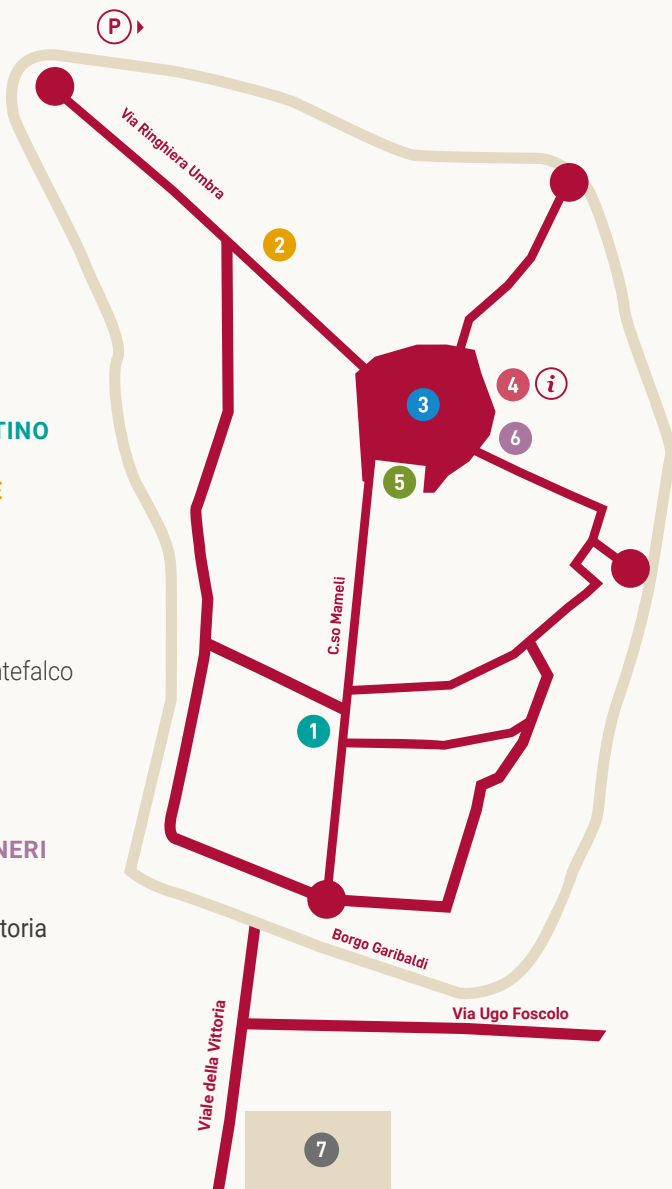
ABBINAMENTI

15 / 16 / 17  
SETTEMBRE  
2023

PROGRAMMA



VINI MONTEFALCO E LA STRADA DEL SAGRANTINO. PROTAGONISTI SARANNO I GRANDI VINI DEL TERRITORIO DI MONTEFALCO E SPOLETO, TRA GASTRONOMIA D'ECCELLENZA, MUSICA E ARTE. **NEL BELLISSIMO BORGO DI MONTEFALCO, TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, LABORATORI, INIZIATIVE IN CANTINA ED ESPERIENZE AL CALAR DEL SOLE.**



## MONTEFALCO

- 1 CHIOSTRO DI S. AGOSTINO
- 2 COMPLESSO MUSEALE S. FRANCESCO
- 3 PIAZZA DEL COMUNE
- 4 INFO POINT  
Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino
- 5 SALA CONSILIARE  
Palazzo Comunale
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI
- 7 Parcheggio Viale della Vittoria



# VENERDÌ 15 PROGRAMMA

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

Ore 12:00 e Ore 15:30 **"OCCHIO A BENOZZO!"**

### *Focus opera*

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano. Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

*A cura di Maggioli Cultura*

**Costo:** € 3,00 a persona (*oltre il costo del biglietto*) | **Durata:** 20 minuti

**Info e prenotazione obbligatoria:** Complesso Museale San Francesco Montefalco 0742.379598 | [museomontefalco@gmail.com](mailto:museomontefalco@gmail.com)

## 5 SALA CONSILIARE

Ore 18:00 **"MONTEFALCO TERRA PER IL VINO": Degustazione guidata Spoletto DOC**

Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Spoletto DOC, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.

**Iniziativa gratuita, numero di posti limitati.**

**Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 17:45

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

[info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) | [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 1 CHIOSTRO DI S. AGOSTINO

Ore 19:30 **"CENA E DEGUSTAZIONE CON DELITTO" menù a cura del Ristorante Gus**

Il grande chef internazionale Francois Le Voul Au Vent è la guest star della serata di degustazione "Enologica Montefalco Abbinamenti" e i suoi ospiti sono in attesa di assaggiare il dessert che lo ha reso celebre nel mondo, il famoso castagnach... ma quando lo chef è chiamato a fare il suo ingresso in sala per un saluto al pubblico qualcosa sembra andare storto... Assumi per una sera i panni del detective per risolvere un giallo avvincente insieme agli attori della **Sarabanda Teatro!**

**Evento esclusivo, numero di posti limitati.**

**Costo:** € 45,00 a persona | **Durata:** 2 ore e 30 minuti | **Accredito:** ore 19:15

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

[info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) | [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

# SABATO 16 PROGRAMMA

## 1 CHIOSTRO DI S. AGOSTINO

**Ore 11:00 > 19:30 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO DEI PRODUTTORI**

Degustazione dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino e gli altri vini prodotti all'interno dei comuni delle DO tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco.

**Degustazione libera**

Acquisto calice: € 12,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

**VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO ALLE PAG. 12 /13**

## 1 Ore 11:00 > 19:30 ARTIGIANI DEL GUSTO E L'ARTE DEL VINO

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino. *Az. Agraria Castello di Pupaggi; Fattoria Opagna; Fonti di Sassovivo; Forno San Feliciano; Prof. Luigi Gambacurta.*

## 5 SALA CONSILIARE

**Ore 11:30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO": Degustazione guidata Montefalco DOC**

Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Montefalco DOC, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.

**Iniziativa gratuita, numero di posti limitati.**

Durata: 45 minuti | Accredito: ore 11:15

Info: 0742.379590 | 0742.378490

info@consorzioMontefalco.it | info@stradadelsagrantino.it

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 1 CHIOSTRO DI S. AGOSTINO

**Ore 12:00 INAUGURAZIONE E PRESENTAZIONE ENOLOGICA MONTEFALCO ABBINAMENTI 2023**

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

**Ore 12:00 e Ore 15:30 "OCCHIO A BENOZZO!"**

*Focus opera*

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano. Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

*A cura di Maggioli Cultura*

Costo: € 3,00 a persona (oltre il costo del biglietto) | Durata 20 minuti

**Info e prenotazione obbligatoria:** Complesso Museale San Francesco Montefalco  
0742.379598 | [museomontefalco@gmail.com](mailto:museomontefalco@gmail.com)



# SABATO 16 PROGRAMMA

## 5 SALA CONSILIARE

### Ore 15:30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO": Degustazione guidata Montefalco Sagrantino DOCG

Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Montefalco Sagrantino DOCG, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.

**Iniziativa gratuita, numero di posti limitati.**

**Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 15:15

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

[info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) | [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 3 PIAZZA DEL COMUNE

### Ore 16:30 "CACCIÀ AL TESORO DEL PIRATA CHE SOFFRIVA DI MAL DI MARE"

*Per bambini dai 7 ai 12 anni in collaborazione con ULA – Un Laboratorio Aperto*

Divertente caccia al tesoro che si svolgerà per le vie del centro storico di Montefalco. Ci cimenteremo in svariate sfide, prove da superare, particolari da osservare, sensi da acuire, odori da seguire, voci e suoni da scoprire. I bambini e i ragazzi saranno guidati in un'avventura ricca di sorprese, per scovare il tesoro nascosto e aiutare Balthus il pirata che aveva una casa tra i vigneti, perché a differenza degli altri, soffriva di mal di mare. Al termine dell'attività, per i genitori, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un esperto sommelier.

**Iniziativa gratuita, numero di posti limitati. Obbligatoria la presenza di almeno uno dei genitori del bambino partecipante.**

**Durata:** 2 ore e 30 minuti | **Accredito:** ore 16:15

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

[info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) | [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

### Ore 16:30 "PERUGINO A MONTEFALCO"

*Visita guidata esperienziale*

Un percorso inedito alla scoperta della grande edicola con la "Annunciazione, Eterno in Gloria e Natività", dipinta ad affresco dal Maestro nel 1503, espressione di tutto lo straordinario livello qualitativo dell'arte del Perugino, interprete eccelso di quel rinnovamento dell'arte italiana nel culmine del Rinascimento, considerato all'unanimità tra i più grandi pittori d'Italia.

*A cura di Maggioli Cultura*

**Costo:** € 10,00 a persona (comprensivo del titolo di ingresso al museo) | **Durata** 45 minuti

**Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):** Complesso Museale San Francesco Montefalco 0742.379598 | [museomontefalco@gmail.com](mailto:museomontefalco@gmail.com)



# SABATO 16 PROGRAMMA

## 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI

**Ore 17:00 "COOKING SHOW: Bruschette per anime enologiche"**

*Con Gigi Passera (l'altra metà di Sorelle Passera), Foodwriter, autrice e personalità televisiva*  
Gigi nasce a Milano ma due anni fa si trasferisce in Umbria, innamorata del territorio e della sua gente. In occasione di "Enologica Montefalco" Gigi ci mostrerà come preparare le sue "Bruschette per anime enologiche". Ingrediente segreto, manco a dirlo, l'uva e il mosto ma qua declinata in tre originali versioni salate.

Abbinamento di un vino DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura del giornalista Antonio Boco.

**Evento esclusivo, numero di posti limitati.**

**Costo:** € 20,00 a persona | **Durata** 50 minuti | **Accredito** ore 16:45

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

info@consorzioMontefalco.it | info@stradadelsagrantino.it

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 5 SALA CONSILIARE

**Ore 18:00 "VINO POP"**

*Degustazione guidata a cura del giornalista Antonio Boco*

Oltre alle questioni puramente tecniche, alle caratteristiche sensoriali e alle minuzie di critici e appassionati, il vino è storia, cultura, appartenenza e socialità. Vino Pop riafferma il senso della tradizione popolare del vino, attraverso l'assaggio di 5 tipologie del territorio unito alle storie musicali di **Surd Ensemble**. Musica, canti e vino che trascinano al ballo e all'allegria, riportando in primo piano il valore popolare del nettare di Bacco.

**Evento esclusivo, numero di posti limitati.**

**Costo:** € 20,00 a persona | **Durata:** 1 ora e 30 minuti | **Accredito:** ore 17:45

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

info@consorzioMontefalco.it | info@stradadelsagrantino.it

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI

**Ore 21:30 "VINO E MUSICA A TEATRO" Fusion**

Uno show sonoro in cui vibrazioni musicali del passato, suonate dal violino, si fondono a quelle contemporanee del dj set, in un'armonia perfetta.

Banco d'assaggio dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino a cura di sommelier.

**Degustazione libera**

**Acquisto calice:** € 15,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

→ CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO pag. 12/13 → EVENTI IN CANTINA pag. 14/17  
→ PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI pag. 20/21

# DOMENICA 17 PROGRAMMA

## 3 PIAZZA DEL COMUNE

**Ore 9:30 "VIGNE, PANORAMI E PAESAGGIO: A SPASSO PER LA CAMPAGNA MONTEFALCHESE"**

*Passeggiata con la Guida Escursionistica Ambientale Cristiano Ceppi*

Il percorso ad anello si svilupperà tra i vigneti e le campagne a ridosso del centro storico, l'itinerario è adatto anche a famiglie con bambini dai 7/8 anni in su.

**Lunghezza del percorso** 7 Km e dislivello di +300 metri.

**Equipaggiamento obbligatorio:** calzature da trekking o scarpe da ginnastica con suola non liscia, zaino, pantaloni lunghi e abbigliamento a strati idoneo all'attività all'aria aperta, cappellino, acqua almeno 1 litro/persona. **Consigliati:** bastoncini da trekking per chi è abituato ad usarli, occhiali da sole, crema solare.

**Costo:** € 15,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore | **Durata:** 3 ore circa | **Accredito:** ore 9:15 in Piazza del Comune

**Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):** Cristiano 347/9425118 (anche WhatsApp) [cristianoceppi78@gmail.com](mailto:cristianoceppi78@gmail.com)

## 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI

**Ore 10:30 "PerBacco: CHE DOLCE DA FAVOLA!"**

*Racconto e laboratorio di cucina per bambini dai 4 agli 11 anni in collaborazione con l'Associazione Eat Umbria Viaggi Pericolosi*

Un viaggio culinario nel mondo delle favole, dove gioco e fantasia si uniranno per creare un banchetto ricco di profumi e sapori degno della tavola di un Re. Riusciranno i nostri piccoli cuochi con i loro manicaretti a far sorridere il Principe Trebbiano?

Unisciti alle Gnome "Sagrantina" e "Grechetta" e lo scoprirai!

Al termine dell'attività, per i genitori, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un esperto sommelier.

**Iniziativa gratuita, numero di posti limitati. Obbligatoria la presenza di almeno uno dei genitori del bambino partecipante.**

**Durata:** 2 ore | **Accredito:** ore 10:15

**Info:** 0742.379590 | 0742.378490

[info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it) | [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)



INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE

# DOMENICA 17 PROGRAMMA

## 1 CHIOSTRO DI S. AGOSTINO

**Ore 11:00 > 19:30 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO DEI PRODUTTORI**

Degustazione dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino e gli altri vini prodotti all'interno dei comuni delle DO tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco.

**Degustazione libera**

Acquisto calice: € 12,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

**VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO ALLE PAG. 12 /13**

## 1 Ore 11:00 > 19:30 ARTIGIANI DEL GUSTO E L'ARTE DEL VINO

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino. *Az. Agraria Castello di Pupaggi; Fattoria Opagna; Fonti di Sassovivo; Forno San Feliciano; Prof. Luigi Gambacurta.*

## 5 SALA CONSILIARE

**Ore 11:30 "I SUONI DEL VINO"**

*Degustazione guidata a cura del giornalista Jacopo Cossater e del sound designer Ricc Frost*

Un appuntamento durante il quale assaggiare 5 dei vini più rappresentativi del territorio di Montefalco accompagnati da un'installazione sonora auto-generativa ambientale, con sensori e microfoni piezoelettrici. Un'esperienza durante la quale il vino e i suoi suoni si uniscono creando sonorità elettroniche uniche.

**Evento esclusivo, numero di posti limitati.**

Costo: € 20,00 a persona | Durata: 1 ora e 30 minuti | Accredito: ore 11:15.

Info: 0742.379590 | 0742.378490

info@consorzioMontefalco.it | info@stradadelsagrantino.it

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

**Ore 12:00 "CONCERTO DEL CORO"**

St. Jacob's Chamber Choir della Cattedrale di Stoccolma

*78esima edizione della Sagra Musicale Umbra*

## 3 PIAZZA DEL COMUNE

**Ore 15:00 "FESTA DELLA VENDEMMIA"**

sfilata dei carri dell'uva





# DOMENICA 17 PROGRAMMA

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

Ore 15:30 "OCCHIO A BENOZZO!"

### Focus opera

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano. Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

A cura di Maggioli Cultura

Costo: € 3,00 a persona (oltre il costo del biglietto) | Durata: 20 minuti

**Info e prenotazione obbligatoria:** Complesso Museale San Francesco Montefalco  
0742.379598 | museomontefalco@gmail.com



## PRESSO LE CANTINE DEL TERRITORIO

Domenica 17 / Ore 17:30 > 19:30

"APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO"

**Un appuntamento unico per degustare i vini nello scenario delle cantine al calar del sole.**

Una serie di eventi dedicati all'abbinamento dei vini al cibo, l'arte e la musica.

Eventi a cura delle cantine: Agricola Mevante, Antonelli, Briziarelli, Dionigi, La Veneranda, Moretti Omero, Perticaia, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Terre de la Custodia.

**VEDI LE PROPOSTE COMPLETE ALLE PAG. 18 / 19**

- CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO pag. 12/13
- EVENTI IN CANTINA pag. 14/17
- APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO pag. 18/19
- PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI pag. 20/21



INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE

# ESPOSIZIONI E MOSTRE DURANTE L'EVENTO

- 4 **ETICHETTE CELEBRATIVE ANNATE DOCG  
MONTEFALCO SAGRANTINO**  
presso **INFOPOINT STRADA DEL SAGRANTINO**
- 1 **RICETTE "A TAVOLA CON IL SAGRANTINO"**  
di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione  
presso il **CHIOSTRO SANT'AGOSTINO**

**IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE VARIAZIONI**

**PRENOTAZIONI ONLINE APERTE FINO AL 14 SETTEMBRE 2023  
E FINO A ESAURIMENTO POSTI**

**DURANTE I GIORNI DELL'EVENTO, PER EVENTUALI POSTI  
ANCORA DISPONIBILI, RECARSI PRESSO LA LOCATION  
DELL'EVENTO PER EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE**

**INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI  
SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE**



# enologica

MONTEFALCO

ABBINAMENTI

**CANTINE  
AI BANCHI  
D'ASSAGGIO**  
PAG. 12/13

**EVENTI  
IN CANTINA**  
PAG. 14/17

**APERITIVO  
IN CANTINA  
AL TRAMONTO**  
PAG. 18/19

**PIATTI IN  
ABBINAMENTO  
AI VINI DOC E DOCG  
NEI RISTORANTI**  
PAG. 20/21



# CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO



## ADANTI

Via Belvedere, 2  
Loc. Arquata  
06031 Bevagna  
T. 0742 360295  
cantineadanti.com



## AGRICOLA MEVANTE

Via Madonna della Neve, 1  
06031 Bevagna  
T. 349 8057501  
agricolamevante.com



## ANTONELLI SAN MARCO

Loc. San Marco, 60  
06036 Montefalco  
T. 0742 379158  
antonellisanmarco.it



## ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre, 1  
06036 Montefalco  
T. 0742 378802  
arnaldocaprai.it



## AZ. AGR. DE CONTI DI CONTI FABIO

Via Lucarini, 37  
06039 Trevi  
Cell. 329 7449436  
cantinadeconti.it



## BENEDETTI & GRIGI

Loc. La Polzella  
06036 Montefalco  
T. 0742 2379136  
benedettiegrigi.it



## BRIZIARELLI

Via Colle Allodole, 10  
06031 Bevagna  
T. 0742 360036  
cantinebriziarelli.it



## CESARINI-SARTORI

Loc. Purgatorio  
Torri di Barattano  
06035 Gualdo Cattaneo  
T. 0742.99590  
Cell. 329.3222406  
cesarinisartori.it



## COLLE CIOTTO

Loc. Pietrauta  
06036 Montefalco  
T. 0742.379859  
Cell. 335.5716932  
Cell. 379.2341904  
colleciotto.it



## COLLE DEL SARACENO

Via Todi, 37/C - Loc. Pietrauta  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379500  
cantinabotti.com



## DIONIGI

Via Madonna della Pia, 44  
06031 Bevagna  
T. 0742.360395  
cantinadionigi.it



## FATTORIA COLSANTO

Via Montarone, 2  
06031 Bevagna  
T./F. 0742 360412  
T. 0432 757173  
Cell. 328 1059470  
livon.it/tenute/colsanto



## LA VENERANDA

Loc. Montepennino  
06036 Montefalco  
T. 0742 951630  
Cell. 349 2777960  
laveneranda.com





## LE CIMATE

Loc. Cecapecore, 41  
06036 Montefalco  
T. 0742 261771  
[lecimate.it](http://lecimate.it)



## MORETTI OMERO

Loc. San Sabino, 19  
06030 Giano Dell'Umbria  
T. 0742 90426  
Cell. 331 5802280  
[morettiomero.it](http://morettiomero.it)



## NAPOLINI

Via Gallo, 71  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379362  
[napolini.it](http://napolini.it)



## PERTICAIA

Loc. Casale  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379014  
[pertiaia.it](http://pertiaia.it)



## SCACCIADIIVOLI

Loc. Cantinone, 31  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 371210  
[cantinascacciadiavoli.it](http://cantinascacciadiavoli.it)



## TENUTA ALZATURA - FAM. CECCHI

Loc. Alzatura, 108  
06036 Montefalco  
T./F. 0742 399435  
[tenuta-alzatura.it](http://tenuta-alzatura.it)



## TENUTA COL FALCO

Via Valle Cupa, Loc. Belvedere  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379679  
Cell. 346 7874541  
[tenutacolfalco.it](http://tenutacolfalco.it)



## TENUTE LUNELLI TENUTA CASTELBUONO

Voc. Castellaccio, 9  
06031 Bevagna  
Tel. 0742 361670  
[tenutelunelli.it](http://tenutelunelli.it)



## TERRE DE' TRINCI

Via Fiamenga, 57  
06034 Foligno  
Tel. 0742 320165  
[terredetrinci.com](http://terredetrinci.com)



## TERRE DE LA CUSTODIA

Loc. Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742 929586  
Cell. 328 7185436  
[terredelacustodia.com](http://terredelacustodia.com)



## TERRE DEI NAPPI

Via del Sagrantino, 1  
Strada Madonna delle Grazie  
06031 Bevagna  
T./F. 0742 360480  
Cell. 339 5739106  
Cell. 3497846127  
[vinterredeinappi.com](http://vinterredeinappi.com)



## TERRE DI SAN FELICE

Via Antiluzzo, 26  
06044 Castel Ritaldi  
Cell. 338 6798326  
Cell. 339 3618658  
[terredisanfelice.it](http://terredisanfelice.it)



# EVENTI IN CANTINA

## **AGRICOLA MEVANTE**

**Venerdì 15 / sabato 16 / ore 20:00**

**Cena in cantina con degustazione dei vini e visita della cantina**

**Domenica 17 / ore 13:00**

**Pranzo in cantina con degustazione dei vini e visita della cantina**

Via Madona della Neve, 1 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 347 2316190 - info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 40,00

## **ANTONELLI**

**Venerdì 15 / sabato 16 / dalle ore 9:00 alle ore 17:00**

**Visita in cantina e degustazione di 5 vini**

Loc. San Marco, 60 - 06036 Montefalco

Prenotazione: form sul sito [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

Costo a persona: € 25,00

## **ARNALDO CAPRAI**

**Venerdì 15 / sabato 16 / domenica 17 / dalle ore 10:00 alle ore 18:00**

**Visita guidata della cantina.** Solitamente la visita inizia di fronte ai vigneti, seguirà poi un percorso interno per scoprire tutte le fasi del processo produttivo, dalla zona di fermentazione a quella di affinamento, fino all'imbottigliamento. Conclusa la visita si tornerà in enoteca, dove si degusteranno le etichette di propria produzione. Ci sono diverse tipologie di esperienze da quelle pubbliche a quelle più esclusive; vi invitiamo a vederle sul sito dell'azienda per capire quale rispecchia i vostri gusti.

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco

Prenotazione: [tour@arnaldocaprai.it](mailto:tour@arnaldocaprai.it)

Costo a persona: € 25,00

## **DIONIGI**

**Venerdì 15 / dalle ore 16:00 alle ore 19:00**

**Sabato 16 / dalle ore 11:00 alle ore 13:00**

**Domenica 17 / dalle ore 16:00 alle ore 19:30**

**Degustazione dei vini aziendali accompagnati a prodotti tipici**

Via Madonna della Pia, 44 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 333 8649171 - 347 8289016

Costo a persona: € 25,00



## FATTORIA COLSANTO

**Venerdì 15 / sabato 16 / ore 15:00 (durata 1,5 ore)**

**Domenica 17 / ore 15:30 (durata 1,5 ore)**

**Passeggiata in vigna, visita della tenuta e della cantina di produzione, assaggio prodotti della gastronomia locale e mini-verticale di Sagrantino/Trebbiano Spoletino**

Via Montarone, 2 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 328 1059470

Costo a persona: € 25,00

## LA VENERANDA

**Venerdì 15 / dalle ore 11:00 alle ore 17:00**

**Sabato 16 / domenica 17 / dalle ore 11:00 alle ore 18:00**

**Degustazione San Francesco:** introduzione alla storia e visita della cantina. Degustazione dei vini abbinati a prodotti di propria produzione: formaggio pecorino fresco e gelatina di vino bianco, bruschetta alla cipolla di Cannara, prosciutto e pizza bianca, capocollo e bocconcello, bruschetta con salsa tartufata, bruschetta all'olio, bruschetta con Crostino della Veneranda, salame stagionato e salsiccia secca, formaggio pecorino stagionato e gelatina di vino rosso, tozzetti.

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 951630 - 349 2777960 - prenotazioni@laveneranda.com

Costo a persona: € 40,00

## LE CIMATE

**Sabato 16 / domenica 17 / dalle ore 10:00 alle ore 18:00**

**Visita in cantina e degustazione guidata di 4 etichette** (Spoletino Trebbiano Spoletino DOC, Montefalco Rosso DOC, Montefalco Sagrantino DOCG e Montefalco Sagrantino Passito DOCG) in abbinamento a salumi, formaggi e bruschette e assaggio di crema di nocciole "Le Cimate".

**Sabato 16 / dalle 19:00 alle 22:30**

**Cena in cantina.** Cena allestita nel giardino, che include la degustazione di 3 calici di vino e sfiziosità preparate al momento da QuirinoS.

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 261771 - valentina@lecimate.it

Costo a persona: € 20,00 degustazione - € 30,00 cena

# EVENTI IN CANTINA

## MORETTI OMERO

**Venerdì 15 / dalle 16:00 alle 20:00**

**Sabato 16 / domenica 17 / dalle 10:00 alle 12:00 / dalle 16:00 alle 20:00**

**Su i calici in cantina.** Degustazione in cantina dei vini biologici di produzione propria.

Loc. San Sabino, 19/20 - 06030 Giano dell'Umbria

Costo a persona: € 10,00

## PERTICAIA

**Venerdì 15 / domenica 17 / ore 11:00 / ore 15:00**

**Sabato 16 / ore 11:00**

**I colori di Perticaia.** Visita e degustazione di tutte le sfumature dei vini in accompagnamento ai prodotti locali.

**Sabato 16 / ore 15:30**

**La vita del Trebbiano Spoletino in degustazione con l'enologo**

Loc. Casale - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 379014 - 331 3907292 (solo Whatsapp) – info@perticaia.it

Costo a persona: € 30,00 (I colori di Perticaia) - € 50,00 (degustazione con l'enologo)

## SCACCIADIAVOLI

**Venerdì 15 / sabato 16 / dalle ore 10:00 alle ore 18:00**

**Domenica 17 / dalle ore 10:00 alle ore 16:00**

**Visita guidata della cantina e degustazione.** Degustazione di 7 vini della cantina Scacciadiavoli in abbinamento ad una selezione di prodotti del territorio: salumi, formaggi, bruschetta con olio, cioccolato.

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 378272 - visits@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 20,00

## TENUTA ALZATURA

**Venerdì 15 / sabato 16 / dalle ore 10:30 alle ore 19:30**

**Domenica 17 / dalle 10:30 alle 13:00**

**Degustazione guidata dei vini di Tenuta Alzatura in abbinamento ad una selezione di delizie gastronomiche di zona**

Via Alzatura, 108 - 06036 Montefalco

Prenotazione: 345 6924848 - hospitality@tenuta-alzatura.it

Costo a persona: € 15,00/25,00 (in base alla degustazione scelta)





## TENUTE LUNELLI-TENUTA CASTELBUONO

**Venerdì 15 / ore 11:00 / ore 14:30 (durata 1,5 ore)**

**Domenica 17 / ore 14:30 / ore 16:00 (durata 1,5 ore)**

**Arte e vino s'incontrano.** Visita guidata del carapace di Arnaldo Pomodoro e degustazione di 4 dei vini umbri delle Tenute Lunelli.

Via Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna

Prenotazione: [hospitalitycarapace@tenutelunelli.it](mailto:hospitalitycarapace@tenutelunelli.it)

Costo a persona: € 45,00

## TERRE DE' TRINCI

**Venerdì 15 / dalle ore 12:00 alle ore 15:00**

**Light Lunch con degustazione di 3 vini di propria produzione**

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno

Prenotazione: 0742 320165

Costo a persona: € 30,00

## TERRE DE LA CUSTODIA

**Venerdì 15 / sabato 16 / dalle ore 10:00 alle ore 18:00**

**Domenica 17 / dalle ore 18:00 alle ore 21:00**

**Visita guidata della cantina e degustazione dei vini in abbinamento alle delizie del nostro chef**

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo

Prenotazione: 328 7185436

Costo a persona: € 30,00

## TERRE DI SAN FELICE

**Venerdì 15 / sabato 16 / domenica 17 / dalle ore 11:30 alle ore 17:00**

**Degustazione di 4 vini a scelta con assaggi di specialità locali.**

Degustazione in abbinamento a formaggi, bruschetta all'olio di propria produzione, salumi e dolci, accompagnati da sommelier.

Via Antinuzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi

Prenotazione: 347 6988982 - 339 2613776

Costo a persona: € 15,00



# APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO

## **AGRICOLA MEVANTE**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **APERITIVO AL TRAMONTO CON MUSICA**

Via Madonna della Neve, 1 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 347 2316190 - [info@agricolamevante.com](mailto:info@agricolamevante.com)

Costo a persona: € 15,00

## **ANTONELLI**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **APERITIVO CON MUSICA DAL VIVO**

Ingresso comprensivo di 2 calici di degustazione

Loc. San Marco, 60 - 06036 Montefalco

Prenotazione: [info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it) (e form sul sito [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it))

Costo a persona: € 10,00

## **BRIZIARELLI**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **L'ARTE E LA MAGIA DEGLI AQUILONI AL TRAMONTO**

Via Colle Allodole, 10 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 0742 360036 - [eventi@cantinebriziarelli.it](mailto:eventi@cantinebriziarelli.it)

Costo a persona: € 20,00

## **DIONIGI**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **APERITIVO ABBINATO AD UNA MOSTRA D'ARTE E MUSICA IN CANTINA**

Via Madonna della Pia, 44 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 333 8649171 - 347 8289016

Costo a persona: € 25,00

## **LA VENERANDA**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **APERITIVO TOP**

Tagliere di salumi e formaggi abbinato ad un vino DOC e uno DOCG dell'azienda.

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 951630 - 349 2777960 - [prenotazioni@laveneranda.com](mailto:prenotazioni@laveneranda.com)

Costo a persona: € 20,00



## **MORETTI OMERO**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **C'ERA UNA VOLTA IL PECORINO, LA BARBOZZA E IL VINO**

Aperitivo con salumi tipici più pecorino stagionato il tutto accompagnato dai vini di propria produzione. - Loc. San Sabino, 19/20 - 06030 Giano dell'Umbria

Prenotazione: 331 5802280

Costo a persona: € 20,00

## **PERTICAIA**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **VINO E TERRITORIO**

4 vini della cantina in abbinamento con 4 eccellenze del territorio umbro.

Loc. Casale - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 379014 - info@pertiaia.it

Costo a persona: € 30,00

## **SCACCIADIAVOLI**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **ALL VINYL MUSIC SELECTION BY JOE REHMER**

Aperitivo in cantina con 3 proposte di abbinamento vino-cibo.

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco

Prenotazione: 0742 371210 - info@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 20,00

## **TENUTA ALZATURA**

**Domenica 17 / dalle ore 17:30 alle ore 19:30**

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO DI DELIZIE LOCALI E LIVE CONCERT**

Degustazione guidata dei vini della cantina in abbinamento alle delizie locali.

Via Alzatura, 108 - 06036 Montefalco

Prenotazione: 345 6924848 - hospitality@tenuta-alzatura.it

Costo a persona: € 30,00

## **TERRE DE LA CUSTODIA**

**Domenica 17 / dalle ore 18:00 alle ore 21:00**

### **PIC NIC AL TRAMONTO CON MUSICA PRESSO**

#### **"I GIARDINI DI TERRE DE LA CUSTODIA"**

Pic Nic in cantina con le delizie del nostro Chef e degustazione dei vini della cantina.

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo

Prenotazione: 328 7185436

Costo a persona: € 30,00

# PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI 15/16/17 SETTEMBRE



## COCCORONE

- Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e pesto di basilico  
🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 15,00
- Pappardelle al Sagrantino  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 18,00
- Stracotto di vitello al Sagrantino  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 22,00
- Frolla di fichi e amaretti  
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 13,00



## L'ALCHIMISTA

- Parmigiana di cipolle rosse di Cannara  
🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 18,00
- Ravioli ripieni di pollo alla cacciatora, peperoni, stracciatella fresca del caseificio Montecristo  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 22,00
- Il piccione arrosto: coscetto ripieno, petto scaloppato, la sua salsiccia, il suo patè  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 32,00



## LOCANDA DEL TEATRO

- Mozzarella di Bufala con alici del "Cantabrico", cipolla rossa di Cannara e pomodorini  
🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 20,00
- Bottoni di pollo arrosto con salsa di peperoni e crumble di pane al rosmarino  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Coppa di maiale a bassa temperatura con purea di mele Annurche, cipolla rossa di Cannara e granella di fave al cacao  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 33,00
- Il minestrone di frutta fresca con salsa alla vaniglia e croccante al cacao amaro  
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 18,00

RISTORANTI





## OLEVM

- Lumache in umido al finocchietto selvatico
- 🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 15,00
- Strangozzi tirati a mano al tartufo estivo nero
- 🍷 Montefalco Rosso DOC / € 22,00
- Petto d'anatra su funghi porcini, suo fondo e gel all'arancia
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 27,00
- Tozzetti al Sagrantino passito
- 🍷 Montefalco Sagrantino Passito Docg / € 8,00



## RE TARTU'

- Scigno di patate con tuorlo morbido, fonduta di parmigiano e tartufo
- 🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 22,00
- Strangozzi al tartufo
- 🍷 Montefalco Rosso DOC / € 23,00
- Tagliata di pluma iberico
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 30,00 €
- Creme Brulè olio rosmarino
- 🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino Passito DOC / € 15,00

**enologica**  
 ABBINAMENTI  
 MONTEFALCO



○ + 🍷 i prezzi si intendono per un piatto e un calice di vino



INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE

# enologica

MONTEFALCO ABBINAMENTI

Enologica Montefalco - Abbinamenti è organizzato da:

**Consorzio Tutela Vini Montefalco,  
La Strada del Sagrantino**

Agenzia organizzativa: **Anna7Poste Eventi&Comunicazione**

Ufficio Stampa: **Miriade & Partners srl**

Ufficio Grafico: **Michela Bastianelli O.G. Officina Grafica**

Web e Social: **WebSide**

Contatti: **Piazza del Comune, 16 Montefalco (PG)**

**0742 379590 | [info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it)**

**[www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it)**



## ORGANIZZATO



## CON IL PATROCINIO



## PARTNERS









## SI RINGRAZIANO



*grazie per aver partecipato,  
ci vediamo il prossimo anno!*



INFO:  
0742 379590 / 0742 378490  
info@consorziomontefalco.it  
info@stradadelsagrantino.it

 [consorzio.montefalco](https://www.facebook.com/consorzio.montefalco)  
 [consorziovinimontefalco](https://www.instagram.com/consorziovinimontefalco)  
  [stradadelsagrantino](https://www.facebook.com/stradadelsagrantino)  
  [enologicamontefalco](https://www.facebook.com/enologicamontefalco)

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA / RESERVATION REQUIRED:  
[www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)